BOLO DE FUBÁ COM MILHO SALGADO LIGHT SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR

INGREDIENTES

3 xícaras de fubá

1 latinha de milho verde em conserva

1 colher grande de margarina light

3 ovos

1 xícara de leite desnatado

1 colher de fermento em pó

1 colher (café) de sal

chia, gergelim, erva doce, queijo parmesão a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C e unte uma forma redonda com margarina e fubá.

Aqueça o leite e a margarina, coloque o leite morno com margarina no liquidificador com o milho verde, bata e reserve.

Na batedeira, coloque as claras para bater em neve e acrescente as gemas.

Acrescente 1 xícara do fubá.

Coloque metade da mistura leite, margarina e milho.

Coloque mais uma xícara de fubá.

Desligue a batedeira e acrescente o restante do leite, margarina e milho.

Acrescente a última xícara de fubá, o sal e, por último, o fermento mexendo suavemente.

Acrescente o opcional de sua preferência (usei chia no bolo da foto).

Coloque para assar no forno preaquecido por 40 minutos ou até dourar.

Sirva morno com requeijão light ou margarina.

Perfeito para o café da tarde.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24457-bolo-de-fuba-com-milho-salgado-light-sem-gluten-e-sem-acucar.html